



	<p><b>Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio</b> <b>Ufficio VII - Ambito Territoriale Provincia di Frosinone</b> <b>CENTRO PROVINCIALE ISTRUZIONE ADULTI</b> <b>C.P.I.A. n. 8 - FROSINONE</b> <b>Via Pietro Mascagni, 14 – 03100 Frosinone</b> <b>Sedi Territoriali: ANAGNI – CASSINO – PONTECORVO - SORA</b> <b>Tel.: 0775/265.8631-8635</b> <b>PEO: <a href="mailto:frmm466008@istruzione.it">frmm466008@istruzione.it</a> - PEC: <a href="mailto:frmm466008@pec.istruzione.it">frmm466008@pec.istruzione.it</a></b> <b>Codice Meccanografico: FRMM466008 – C.F.: 92073310606</b> <b>Sito web: <a href="http://www.cpia10frosinone.gov.it/">www.cpia10frosinone.gov.it/</a></b></p>
---	---

	<p><b>MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA – USR LAZIO</b> <b>ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "S. BENEDETTO"</b> <b>IST. PROF. LE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA</b> <b>ISTITUTO TECNICO AGRARIO – ISTITUTO PROF.LE DI STATO CHIMICO BIOLOGICO</b> <b>Via Sant'Angelo, località Folcara – 03043 CASSINO Tel. 0776/300026 - Fax 0776/300705</b> <b>C.M. FRIS007004 e-mail: <a href="mailto:fris007004@istruzione.it">fris007004@istruzione.it</a> C.F. 90012980604</b></p>
---	---

**PROGETTO**  
**“ACCOGLIENZA E OSPITALITÀ ... DIETRO LE**  
**SBARRE”**

**(D.M. 663/2016)**

**A.S. 2017/2018**

## Descrizione progetto

### Casa Circondariale di CASSINO

L'art. 13 del D.M. 663/2016, "Scuola in carcere" è un piano di intervento nazionale contenente "Misure nazionali relative alla missione Istruzione Scolastica"; il D.D. del 11/04/2017 indica le finalità e i destinatari del progetto.

L'IIS San Benedetto presente con un percorso di II<sup>^</sup> livello di istruzione presso la casa circondariale di Cassino, settore Enogastronomia – sala bar e vendita, rivolto agli adulti ristretti, incardinato con il CPIA n. 8, propone il progetto "ACCOGLIENZA E OSPITALITÀ ... DIETRO LE SBARRE".

Il progetto previsto per l'ampliamento dell'offerta formativa include la certificazione nel patto formativo individuale e integra le competenze professionali e per la vita stabilite nella programmazione.

Nello specifico il progetto si propone di ampliare le competenze, le abilità e le conoscenze valorizzando il tempo trascorso in carcere, attraverso laboratori, con diverse finalità e obiettivi specifici:

	LABORATORIO	DOCENTE	ORE
1	L2 – NAVIGARE NELL'ITALIANO	DI NALLO MARISA	18

2	DIRITTO COSTITUZIONALE	ATREI GAROFALO PAOLA	18
3	IL MONDO IN UN BICCHIERE	VARLESE GIUSEPPE	18+6*

\*ore previste per la giornata da trascorrere insieme agli alunni della casa circondariale presso la sede dell'IIS San Benedetto.

I Laboratori si svilupperanno in 60 ore complessivamente e saranno articolati in UDA.

## **LABORATORIO**

### **L2 –NAVIGARE NELL'ITALIANO**

Il laboratorio di L2 è rivolto agli alunni non italofoeni della casa circondariale di Cassino che frequentano il corso di secondo livello, secondo periodo didattico, e che necessitano di essere guidati nel perfezionare e potenziare le competenze linguistiche, soprattutto quelle specifiche del settore di Enogastronomia - sala bar e vendita.

Le finalità del laboratorio saranno rivolte pertanto all'acquisizione di tali competenze.

#### Finalità

- offrire agli alunni stranieri l'opportunità di esprimersi, capire ed essere compresi;
- dare loro la possibilità di seguire con sufficiente profitto le lezioni curricolari;
- consentire la comunicazione con i pari, i docenti e il personale della c.c.;
- facilitare l'inserimento e l'integrazione, grazie all'apprendimento linguistico;
- aiutare l'arricchimento delle proprie conoscenze con l'uso di un efficace strumento linguistico, essenziale per l'apprendimento e lo studio autonomo.

#### Risultati attesi

- Inserimento nella realtà scolastica;
- conoscenza di L2, livello intermedio, riferita settore Enogastronomico;
- uso della lingua italiana come strumento comunicativo.

#### Modalità

Metodo funzionale – comunicativo articolato in unità didattiche. Ogni unità didattica ha come obiettivo il raggiungimento di una funzione comunicativa specifica relativa al settore della ristorazione.

Metodologie didattiche

Testi didattici di supporto – Brainstorming – Role playing – Cooperative learning – Problem solving – Esercitazione – Produzione libera.

Strumenti

Schede strutturate – Materiale multimediale – Sussidi audiovisivi

Attività

Le attività saranno rivolte all'ascolto, comprensione, comunicazione orale e scritta di argomenti relativi al settore specifico professionalizzante dell'enogastronomia – sala bar e vendita.

Verifica e valutazione

La verifica delle competenze rispetto alle finalità e ai risultati attesi sarà: iniziale, in itinere e finale. Le tipologie di verifiche saranno orali e scritte.

Al termine del Laboratorio si prevede la compilazione della scheda di valutazione/ autovalutazione con scheda allegata.

### U.D.A. 1 – UN BUON SERVIZIO

<b>DISCIPLINA</b>	<b>ORE</b>
L 2	10
<b>TOTALE</b>	<b>10</b>

<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE</b>
Padroneggiare e utilizzare gli strumenti espressivi ed argomentativi di base indispensabili per gestire l'interazione comunicativa e verbale nel contesto del settore di sala bar e vendita	Ascoltare e comprendere messaggi verbali- orali Esprimere richieste, bisogni, messaggi. Leggere correttamente parole e semplici frasi Scrivere correttamente parole e semplici frasi Sviluppare conoscenze linguistiche di base da applicare nel contesto lavorativo di settore.	Uso della lingua italiana come strumento comunicativo: comprensione e produzione orale e scritta.	Imparare a imparare Comunicare Risolvere problemi Agire in modo autonomo e responsabile

## U.D.A. 2 – LAVORARE IN SALA

DISCIPLINA	ORE
L 2	8
<b>TOTALE</b>	<b>8</b>

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE
<p>Comprendere un discorso, anche articolato, legato ad argomenti relativi al settore Sala bar e vendita.</p> <p>Riferire in modo chiaro su aspetti linguistici della tradizione enogastronomica italiana.</p> <p>Elaborare testi su argomenti propri del settore enogastronomico - Sala bar.</p>	<p>Conoscere le tecniche di base della comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi del settore Sala bar</p> <p>Conoscere le strutture grammaticali e lessicali necessarie per affrontare una comprensione orale e scritta del settore Sala bar e vendita.</p> <p>Affrontare semplici conversazioni relativamente al settore professionale di riferimento.</p>	<p>Redigere semplici menù in italiano.</p> <p>Esporre in modo corretto delle semplici preparazioni.</p> <p>Accogliere il cliente, interagire e presentare i servizi/prodotti offerti.</p> <p>Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano.</p>	<p>Progettare</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Acquisire e interpretare l'informazione</p>

## **LABORATORIO DI DIRITTO COSTITUZIONALE**

Il laboratorio è rivolto agli alunni della Casa Circondariale di Cassino che frequentano il corso di secondo e terzo periodo didattico, selezionati in base alla effettiva possibilità di partecipazione nella fascia oraria mattutina e tenendo conto soprattutto dell'interesse ad acquisire competenze di cittadinanza attiva, intesa come partecipazione alla vita civile del Paese, onorando i propri doveri e conoscendo i diritti propri ed altrui, soprattutto nell'ottica del reinserimento sociale e professionale.

Le finalità del laboratorio saranno rivolte pertanto all'acquisizione di tali competenze.

### **Finalità**

- Favorire la cittadinanza attiva e valorizzare la promozione della persona, potenziando un atteggiamento positivo nelle Istituzioni.
- Maturare l'esigenza di vivere in una società civile in cui non vige la legge del più forte, ma dove i cittadini si danno un ordinamento volto al bene comune.
- Essere consapevoli, alla luce della Costituzione, del valore della persona, del rapporto tra la singola persona, le formazioni sociali e i poteri dello Stato.
- Maturare l'esigenza della necessità del contributo positivo di ciascuno ad una convivenza pacifica e ordinata, nonché del rispetto delle regole come presupposto per l'esercizio dei propri diritti.
- Acquisire il senso di responsabilità civica, sociale e solidale, soprattutto nell'ottica del reinserimento sociale.
- Promuovere la cultura del lavoro come possibilità di realizzazione personale ed integrazione sociale.

### **Risultati attesi**

- Riconoscimento dei diritti e dei doveri propri ed altrui, sanciti dalla Carta Costituzionale, in una dimensione di corresponsabilità, al fine di una corretta partecipazione alla vita collettiva nel rispetto delle regole comuni.
- Consapevolezza dell'opportunità di un reinserimento sociale che favorisca il recupero della propria dignità umana e professionale.
- Acquisizione del corretto significato dell'art.27 comma 3 della Costituzione, in relazione alla funzione rieducativa della pena.

## **Modalità**

Metodo funzionale – comunicativo articolato in unità didattiche.

Ogni unità didattica ha come obiettivo il raggiungimento di conoscenze specifiche relative all'acquisizione di competenze di cittadinanza attiva per la realizzazione, lo sviluppo ed il recupero personali e sociali.

## **Metodologie didattiche**

Lezione frontale, per la trasmissione di concetti e nozioni.

Testi didattici di supporto (Carta Costituzionale, testi e pubblicazioni).

Brainstorming, per rafforzare le potenzialità del gruppo.

Role playing, per potenziare la creatività individuale.

Cooperative learning, per sviluppare il senso di corresponsabilità del reciproco percorso.

Problem solving, per affrontare, analizzare e cercare di risolvere positivamente situazioni problematiche.

Discussione guidata, per favorire il coinvolgimento in base ai contenuti predisposti  
Esercitazione.

Produzione libera.

Stesura di relazioni.

## **Strumenti**

Si utilizzerà ogni strumento didattico che possa favorire la riflessione dello studente sulla propria responsabilità civica, sociale e solidale, e sulla necessità del rispetto di regole di condotta per il regolare svolgimento della vita comunitaria: libri di testo, pubblicazioni specifiche sull'argomento, fotocopie, schede strutturate.

## **Attività**

Le attività saranno rivolte all'ascolto, comprensione, comunicazione orale e scritta degli argomenti proposti, nonché alla discussione sui temi affrontati.

## **Verifica e valutazione**

La verifica delle competenze rispetto alle finalità e ai risultati attesi sarà: iniziale, in itinere, finale. Le tipologie di verifiche saranno orali e scritte.

Al termine del Laboratorio si prevede la compilazione della scheda di valutazione/ autovalutazione con scheda allegata.

## U.D.A. 1 – LA COSTITUZIONE ITALIANA: DIRITTI, DOVERI E

### LIBERTA'

DISCIPLINA	ORE
L 2	10
<b>TOTALE</b>	<b>10</b>

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE
<p>-Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti inviolabili garantiti dalla Costituzione e dei doveri inderogabili a tutela della persona e della collettività.</p> <p>-Sviluppare modalità consapevoli di esercizio della convivenza civile.</p> <p>-Comprendere il significato e la necessità del rispetto delle regole, ai fini di una pacifica convivenza sociale.</p> <p>-Esprimere e manifestare riflessioni sui valori della convivenza, della democrazia e della cittadinanza.</p> <p>- Riconoscersi ed agire come persona in grado di intervenire sulla realtà apportando un proprio positivo contributo</p>	<p>- Conoscere l'evoluzione storica delle Carte Costituzionali.</p> <p>- Conoscere i principi costituzionali fondamentali, i diritti inviolabili ed i doveri inderogabili dei cittadini.</p> <p>- conoscere il significato dei concetti di diritto, dovere, responsabilità, identità, libertà.</p>	<p>-Saper comprendere e spiegare la funzione regolatrice delle norme a favore dell'esercizio dei diritti di ciascun cittadino.</p> <p>-Saper utilizzare la conoscenza dei principi fondamentali della costituzione italiana come strumento per vivere correttamente, da cittadini consapevoli ed attivi.</p> <p>-Sapersi riconoscere come persona alla luce del dettato costituzionale.</p> <p>-Saper partecipare all'attività di gruppo confrontandosi con gli altri e valutando le varie riflessioni sui temi proposti.</p>	<p>-Imparare a imparare</p> <p>-Progettare</p> <p>-Comunicare</p> <p>-Risolvere problemi</p> <p>-Collaborare e partecipare</p> <p>-Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>-Acquisire e interpretare l'informazione</p>



## U.D.A. 2 – LA FUNZIONE RIEDUCATIVA DELLA PENA

DISCIPLINA	ORE
L 2	8
<b>TOTALE</b>	<b>8</b>

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE
-Acquisire l'esatto significato dell'art.27 della Costituzione Italiana. -Comprendere il principio del finalismo rieducativo della pena. -Collocare la propria esperienza personale e trarre riflessioni in relazione alla norma in esame.	- Conoscere il dettato dell'art. 27 della Costituzione ed il suo significato. -Conoscere il significato del sistema della premialità progressiva e delle misure alternative alla detenzione come graduale attenuazione della pena. -Conoscere il sistema della adeguatezza della pena al recupero sociale del reo. -Conoscere gli strumenti del trattamento rieducativo (istruzione, lavoro, attività culturali, rapporti con la famiglia, religione).	-Saper evidenziare le esigenze fondamentali che ispirano il principio costituzionale della rieducazione della pena. -Saper individuare il significato della norma e comprenderlo alla luce della propria esperienza. -Saper effettuare le opportune valutazioni sull'importanza del recupero personale, professionale e sociale.	-Imparare a imparare -Progettare -Comunicare -Risolvere problemi -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile -Acquisire e interpretare l'informazione

## LABORATORIO SALA-BAR E VENDITA

### “IL MONDO IN UN BICCHIERE”

Il laboratorio è rivolto agli alunni della casa circondariale di Cassino che frequentano il corso di secondo livello, secondo periodo didattico e il corso di secondo livello, terzo periodo didattico e che necessitano di essere guidati nel

perfezionare e potenziare le competenze acquisite durante il I° quadrimestre nel settore di Enogastronomia - sala bar e vendita.

Le finalità del laboratorio saranno rivolte pertanto all'acquisizione di tali competenze.

Finalità:

Eseguire il servizio del vino con l'ausilio degli strumenti necessari e nel rispetto delle tecniche impartite.

Saper descrivere un vino o un cibo con un lessico appropriato contestualmente alla degustazione dello stesso e compilando correttamente la relativa scheda di degustazione.

Individuare il corretto accostamento cibo-vino suggerendo anche delle alternative altrettanto valide.

Risultati attesi

Valutare le qualità organolettiche di alcuni vini mediante l'ausilio di schede.

Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo, gusto-olfattivo e dell'etichetta

Modalità

Metodo funzionale – comunicativo articolato in unità didattiche.

Metodologie didattiche

Testi didattici di supporto – Brainstorming – Cooperative learning – Problem solving – Esercitazione – produzione libera.

Strumenti

Schede strutturate – Materiale multimediale – Sussidi audiovisivi

Attività

Le attività saranno rivolte all'ascolto, comprensione, comunicazione orale e scritta di argomenti relativi al settore specifico professionalizzante dell'enogastronomia – sala bar e vendita.

Verifica e valutazione

La verifica delle competenze rispetto alle finalità e ai risultati attesi sarà: iniziale, in itinere, finale. Le tipologie di verifiche saranno orali e scritte.

Al termine del Laboratorio si prevede la compilazione della scheda di valutazione/ autovalutazione con scheda allegata.

**U.D.A. 1 – UN BUON VINO**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>ORE</b>
-------------------	------------

Lab. Sala-Bar e Vendita	8
<b>TOTALE</b>	<b>8</b>

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE
Eeguire il servizio del vino con l'ausilio degli strumenti necessari e nel rispetto delle tecniche impartite. Saper descrivere un vino o un cibo con un lessico appropriato contestualmente alla degustazione dello stesso e compilando correttamente la relativa scheda di degustazione. Individuare il corretto accostamento cibo-vino suggerendo anche delle alternative altrettanto valide.	· Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo, gusto-olfattivo e dell'etichetta Applicare con sicurezza i principi su cui si basa l'abbinamento cibo-vino.	Conoscere le regole generali del "saper studiare" e le strategie per apprendere in modo efficace e con il minor sforzo · Valutare le qualità organolettiche di alcuni vini mediante l'ausilio di schede. Esprimersi in un lessico appropriato.	Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

### U.D.A. 2 – UN VINO BUONO

DISCIPLINA	ORE
Lab. Sala-Bar e Vendita	10
<b>TOTALE</b>	<b>10</b>

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE
Eeguire il servizio del vino con l'ausilio degli strumenti necessari e nel rispetto delle tecniche impartite. Saper descrivere un vino	· Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo,	Conoscere le regole generali del "saper studiare" e le strategie per apprendere in modo efficace e con il minor sforzo	Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di

<p>o un cibo con un lessico appropriato contestualmente alla degustazione dello stesso e compilando correttamente la relativa scheda di degustazione. Individuare il corretto accostamento cibo-vino suggerendo anche delle alternative altrettanto valide.</p>	<p>gusto-olfattivo e dell'etichetta Applicare con sicurezza i principi su cui si basa l'abbinamento cibo-vino.</p>	<p>· Valutare le qualità organolettiche di alcuni vini mediante l'ausilio di schede. Esprimersi in un lessico appropriato.</p>	<p>formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.</p>
---	--	--	---

Direttrice casa circondariale

Dirigente scolastico CPIA

Dirigente scolastico  
IIS San Benedetto

Dott.ssa Irma Civita Reale

dott.ssa Maria Incoronato

dott. Pasquale Merino